eloma

Kombidämpfer
Joker B

Original-Bedienungsanleitung

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für einen Eloma Kombidämpfer entschieden.
Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme die Installationsanleitung und Bedienungsanleitung vollständig durch und beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

Hinweise und Tipps:

Eloma GmbH . Innovative Koch- & Backtechnik
82216 Maisach / Germany Otto-Hahn-Str. 10. Phone: +49 (0) 8141 395-0 Fax: +49 (0) 8141 395-130

Koch-Forum bzw. Anwendungstipps siehe auch auf unserer Webseite www.eloma.com
Anwenderhotline: +49 (0) 180 / 5 22 42 71

Service
Wir sind annähernd 24 Stunden täglich, 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr für Sie erreichbar:
Ihre Service Hotline: 0180 / 52 24 27 2

Informationen zu Sachmangelhaftung und Garantie entnehmen sie bitte unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

eloma
Eloma GmbH D-82216 Maisach

Geräte Typ: .....
Geräte Nr.:.....

Händler: **Installateur:**

Datum:…… Installiert am:…….

Bedienungsanleitung
Kombidämpfer Joker B 6-23

Inhaltsverzeichnis:

1. Sicherheitshinweise 4
2. Bedienblende und Funktionsbeschreibung....7
   - 2.1 Joker B 6-23....7
   - 2.2 Funktionsbeschreibung Bedienungselemente....7
   - 2.3 Auswahl / Änderung der Multi-Funktionstastenbelegung 9
3. Inbetriebnahme des Kombidämpfers 10
   - 3.1 Inbetriebnahme mit einer Betriebsart.... 10
   - 3.2 Combitronic® - kombinierte Betriebsarten.... 11
   - 3.3 Kerntemperatur 12
   - 3.4 Zeitvorwahl.... 12
4. Vorheizen / Kühlen / Active Temp.... 13
5. Sonderprogramme 14
   - 5.1 HACCP (Option) 14
     - 5.1.1 Schnittstelle Verbindungskabel: 14
     - 5.1.2 Auswahl und Druck von Garprotokollen: 14
     - 5.1.3 Ausgedrucktes Garprotokoll eines Garprogramms 15
6. Reinigungsprogramm und Pflege 16
   - 6.1 Vollautomatische Reinigung mit Autoclean (Option) 16
   - 6.2 Zeitvorwahl für Autoclean 16
   - 6.3 Manuelle Reinigung 17
7. Hinweise zur Betriebssicherheit.... 18
8. Wissenswertes 19
   - 8.1 Störungsmeldungen.... 19
   - 8.2 Störbeseitigung 20
   - 8.3 Gerät außer Betrieb nehmen 20
9. Geräteeinstellungen 21
   - 9.1 Einstellung Betriebsparameter Joker B 21
10. Tägliche Pflege.... 22
11. EG Konformitätserklärung.... 24

Version 1.2
Artikelnr. 500787 5/2011

Zeichenerklärung: LED = Signallampe

Verwendete Piktogramme/ Symbole

Gefahr!
Signalwort, zeigt eine unmittelbar gefährliche Situation an, die wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzungen oder den Tod zur Folge hat.

Warnung!
Signalwort, zeigt eine potentiell gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, schwere Verletzungen zur Folge haben könnte.

Vorsicht
Signalwort, zeigt eine potentiell gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.

Ätzende Stoffe

Vorsicht: Verbrennungsgefahr

Vorsicht: Heißer Dampf

Vorsicht: Heiße Flüssigkeit

Brandgefahr

Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung

1. Sicherheitshinweise

- Eine falsche Installation, Einstellung, Service oder Wartung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen.
- Lesen Sie die Installationsanleitung und die Bedienungsanleitung des Kombidämpfers sorgfältig durch bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist ausschließlich bestimmt zum fachkundigen Zubereiten von Lebensmitteln.
- Die Eloma Kombidämpfer sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Funktionsweise

- Der Kombidämpfer **Joker B** arbeitet, je nach Betriebsart, mit Heißluft, mit Dampf, oder Kombidampf.
- Das Gerät verfügt über Drehknöpfe zur Eingabe von Zeit, Temperatur und Kerntemperatur.
  Die Betriebsarten werden mit den Sensor Tasten eingegeben.

Betriebsarten

Dämpfen — Dämpfen ist eine sehr schonende Betriebsart. Die Speisen werden bei einer konstanten Temperatur, umgeben von Dampf gegart.

Kombidämpfen — Kombination der beiden Betriebsarten Heißluft undDämpfen. Dadurch geringer Gewichtsverlust bei großen Bratenstücken.

Heißluft — Heißluft eignet sich zum Braten und Backen und für alle Speisen, die knusprig und braun werden sollen.

Multi-Funktionstaste

Belegungsmöglichkeiten:
Regenerieren, NT-Garen, Delta T – Garen

Betrieb

- Bewahren Sie dieses Handbuch so auf, dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist!

Der Kombidämpfer darf nur betrieben werden

- durch eingewiesenes Personal,
- für den nach der Bedienungsanleitung vorgesehenen Zweck, wenn keine Störung vorliegt.
- um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.
- Wird das Gerät im Freien bertrieben ist für angemessenen Schutz gegen Regen, Gewitter und Blitzschlag zu sorgen. Es ist für festen Untergrund und ausreichende Standsicherheit zu sorgen. Es ist sicherzustellen dass das Gerät nur für geeignetes Bedienpersonal zugänglich ist.

Gerät darf nicht betrieben werden

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- bei einer Temperatur < + 4°C.
- in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre.
- mit Lebensmitteln die leicht entzündliche Stoffe enthalten(z.B. Lebensmittel mit Alkohol).

- Öffnen der Seitenwand und Durchführung von Reparaturen und Wartungsarbeiten nur durch einen autorisierten Kundendienst.

Verletzungsgefahr

Installation

- Genaue Installationshinweise entnehmen sie bitte der Installationsanleitung.
- Installation, Inbetriebnahme und Wartung der Geräte dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst durgeführt werden.
- Achten Sie bei Fritteusen und Hockerkocher neben dem Gerät auf einen ausreichenden Sicherheitsabstand (Aktionsradius der Handbrause). Es besteht schwere Verbrennungsgefahr für den Bediener, wenn Wasser in heißes Fett spritzt.

Verbrennungsgefahr!

- Die Funktionsflächen des Gerätes werden im Betrieb heiß!

Verbrennungsgefahr!

- Vorsicht beim Öffnen der Garraumtür, heiße Luft und Dampf können entweichen.

Vorsicht! Heiße Flüssigkeit im Behälter

- Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut gefüllt sind, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann.

Gerätedekfekte

- Wenn das Türglas beschädigt ist, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Kundendienst verständigen!
- Bei Betriebsstörungen ist das Gerät spannungsfrei zu schalten und der Wasserabsperrhahn zu schließen. Kundendienst verständigen!

Warnung

- Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so können sich abgelagertes Fett oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden Barandgefahr!

Reinigung

- In Betrieb und bei Reinigungsarbeiten am rückseitigen Abflussbereich kann Verbrennungsgefahr entstehen.
- Die Handbrause darf nur zur Reinigung des Garraums verwendet werden.
- Nicht mit Wasser in den heißen Garraum spritzen.
- Von außen darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.
- Während Autoclean läuft, darf die Tür nicht geöffnet werden, Verätzungsgefahr.
- Verwenden Sie ausschließlich Eloma Multi-Clean Spezialreiniger und Eloma Multi-Clean Klarspüler.
- Die Eloma GmbH haftet nicht für Folgeschäden durch Verwendung von Fremdreiniger und Klarspüler, der Garantieanspruch erlischt.

- Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Reinigers und des Klarspülers.
- Tragen Sie bei manueller Reinigung eine geeignete Schutzausrüstung (Handschuhe, Schutzbrille).
- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Beachten Sie, dass das Luftleitblech und die Einhängegestelle vorschriftmäßig eingesetzt und verriegelt sind.
- Achten Sie bei Autoclean auf die richtigen Anschlüsse der Kanister, rot an Reiniger und blau an Klarspüler.
- Achten Sie vor Beginn der Reinigung dass die Kanister genügend Reiniger und Klarspüler enthalten.

Wartungsvermerke

- Für eine einwandfreie Funktion sollte mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Servicepartner eine Wartung durchgeführt werden.
- Es empfiehlt sich zu diesem Zweck einen Wartungsvertrag abzuschließen.
- Bei längeren Betriebspausen Gerät ausschalten, vom Netz trennen und Wasserhahn schließen.

Schlauchbrause

Wasser fließt nur, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Schlauchbrause herausziehen:

- Mit der einen Hand Schlauch halten und Druckknopf mit der anderen Hand betätigen.

Schlauchbrause aufrollen:

- Zum Aufrollen Schlauch langsam zurückrollen lassen, Schlauch spult sich von selbst zurück.
- Lassen sie die Handbrause immer nur langsam in die Parkposition zurück gleiten.

Wasser-Stop

Die Wasserzufuhr der Schlauchbrause kann ausgeschaltet werden:

1. Gerät ausschalten.
2. Tasten , gedrückt halten und mit Taste Gerät neu starten.
   Es ertönt nach ca. 2 Sek. ein Signal und die abgeschaltete Schlauchbrause erscheint als quittierbare Meldung 313.
3. Soll der Zustand erneut geändert werden, muss das Gerät ausgeschaltet und die Prozedur wie oben beschrieben erneut durchgeführt werden.

Vor dem Einschalten

- Vor dem Schließen der Garraumtür auf ordentlichen Sitz der Beschickungselemente (Bleche, Roste) achten, um eine Beschädigung des Türglases zu vermeiden.
- Beim Öffnen und Schließen der Tür auf sich und andere Personen achten, das keine Verletzungen (Quetschungen) entstehen.
- Luftleitblech anschrauben. Niemals während des Betriebs hinter das Luftleitblech greifen und Lüfter nie manuell abbremsen.
- Arretieren Sie das Einhängegestell ordnungsgemäß.

Beschickung/Entnahme

Verbrennungsgefahr

- Je nach gewählter Gartemperatur können hohe Temperaturen insbesondere an den Gargutbehältern, Rosten, Hordenwagen und an der Türinnenseite auftreten. Das Tragen von Schutzhandschuhen wird empfohlen.
- Die Temperatur des Türglases und des Außengehäuses können im Betrieb stellenweise mehr als 60°C betragen.
- Transport von Behältern mit heißem, flüssigen Gargut nur abgedeckt, um das Überschwappen von Flüssigkeit zu vermeiden.
- Das maximal zulässige Beladungsgewicht:
- Kapazität 15 kg

Fixieren des Einhängegestells (Tischgeräte)

- Aushängen: Einhängegestell nach oben drücken und aushängen.
- Darauf achten, dass die Schienen nicht verbogen werden, da ansonsten Roste, Bleche und Behälter nicht mehr sicher gehalten werden.

Arbeiten mit Kerntemperaturfühler

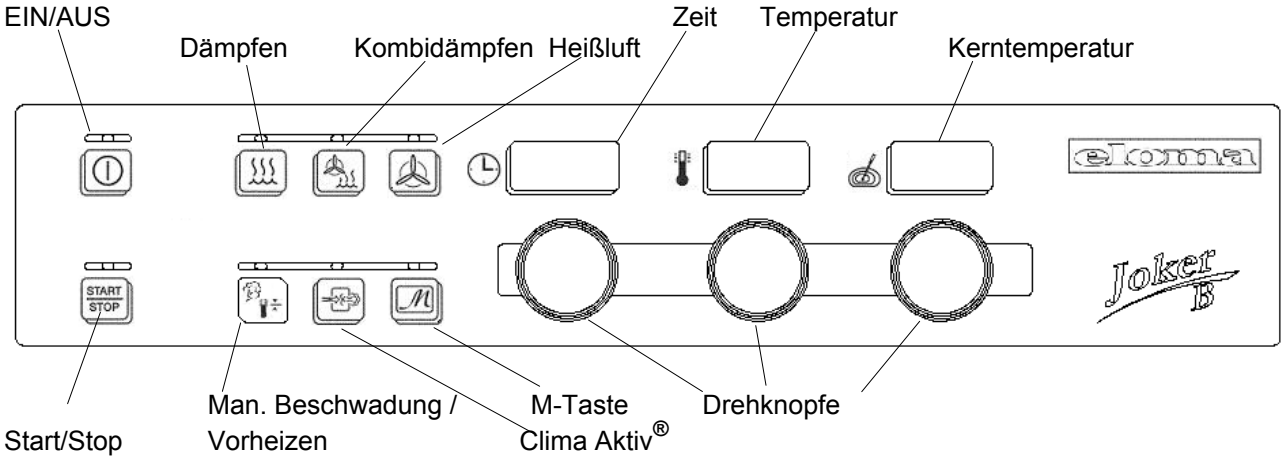
- Kerntemperatur-Fühler kann heiß sein! Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich oder andere mit der Fühlerspitze nicht stechen.
- Fühler vor dem Einstechen auf Verschmutzung überprüfen um Kontamination von einem Produkt auf das andere zu vermeiden.
- Fühler nicht aus dem Garraum hängen lassen. Immer richtig an der dafür vorgesehenen Position einhängen, da empfindliches Messinstrument.
- Vor Entnahme der Beschickung, Fühler aus dem Gargut entfernen.

Kondensationshaube (Option)

- Für die Eloma Kombidämpfer ist als Option eine Kondensationshaube erhältlich.
- Die Kondensationshaube wird vollautomatisch über den Kombidämpfer gesteuert.
- Dämpfe werden während des Garens über luftgekühlte Plattenkondensatoren auskondensiert.

2. Bedienblende und Funktionsbeschreibung

2.1 Joker B 6-23



2.2 Funktionsbeschreibung Bedienungselemente

EIN/AUS

Taste drücken - Gerät ist betriebsbereit, Garraumbeleuchtung an.
Anzeige: LED Betriebsart Dämpfen leuchtet
Zeit 0:00, Temperatur 99° C,
Kerntemperatur - **oFF**
Taste erneut drücken - Gerät ist ausgeschaltet.
Alle LED`s und die Garraumbeleuchtung erlöschen.

Start/Stop

Taste zum Starten und Stoppen des Garprozesses.

LED blinkt während des Garvorgangs.

Betriebsart Dämpfen

Taste drücken: LED leuchtet. Im Temperaturfeld erscheint 99° C, automatische Grundeinstellung

Temperaturbereich 30° - 130°C

Betriebsart Kombidämpfen

Taste drücken: LED leuchtet. Im Temperaturfeld erscheint 130°C, automatische Grundeinstellung

Temperaturbereich 30° - 300°C

Betriebsart Heißluft

Taste drücken: LED leuchtet. Im Temperaturfeld erscheint 150°C, automatische Grundeinstellung

Temperaturbereich 30° - 300°C

Manuelle Beschwadung / Vorheizen Kühlen

Solange die Taste gedrückt wird, wird Wasser im Garraum verdampft.
Anwahl in den Betriebsarten Kombidämpfen, Heißluft und NT-Garen möglich.
Bei der Funktion **Vorheizen-Kühlen** wird die Garraumtemperatur des Kombidämpfers auf eine eingegebene Soll-Temperatur gebracht.
Liegt die Garraumtemperatur unterhalb der Soll-Temperatur wird aufgeheizt.
Ist die Garrumtemperatur für das nachfolgende Garprogramm zu hoch wird der Kombidämpfer abgekühlt.

Clima-Aktiv®

Bei Heißluft wird damit die Entfeuchtung aktiviert.
Bei Kombidampf, Regenerieren, NT-Garen und DeltaT-Garen wird damit der Feuchtegrad eingestellt.

Aktuelle Betriebsart kurz drücken (nicht Dampf).
Taste Clima-Aktiv drücken - LED leuchtet.

Ist **Clima-Aktiv®** bei Heißluft aktiviert, entweicht Dampf aus dem Garraum, das Garklima wird trocken.

Bei der Betriebsart **Kombidämpfen** und den Sonderprogrammen **Bankett / Regenerieren, NT-Garen und DeltaT-**Garen kann die Taste zur Feuchteregelung verwendet werden.

Durch mehrmaliges Drücken der Taste können verschiedene Feuchtestufe von 5 ÷ 50 eingestellt werden.
Je höher die Stufe je mehr Feuchte. Basiseinstellung ist **30%.**

Multi-Funktionstaste „M“

Belegungsmöglichkeiten:

Regenerieren

NT-Garen

DeltaT-Garen

Die Belegung der Tasten erfolgt durch die Tastenkombination:
Taste Man. Beschwadung / Vorheizen Kühlen + zusätzlich M-Taste.

Multi-Funktions-Taste mit Belegung Regenerieren

„rE“ für Regenerieren

Automatische Grundeinstellung: **140°C**

Temperaturbereich: **90°C - 180°C**.

Zusatzfunktionen: Beschwadung und Entfeuchtung.

Multi-Funktions-Taste mit Belegung NT-Garen

„Lt“ für Nieder-Temperatur-Garen

Automatische Grundeinstellung: **80°C**

Temperaturbereich **30°C - 120°C**.

Zusatzfunktionen:
Beschwadung und Entfeuchtung.

Multi-Funktionstaste mit Belegung DeltaT-Garen

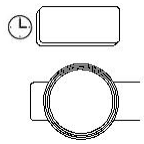
„dT“ für Nieder-Temperatur-Garen

Automatische Grundeinstellung: 4**0°C**

Eingabebereich: Temp. **1°C – 80°C**; KT **20°C – 99°C.**

Zusatzfunktionen:
Beschwadung und Entfeuchtung.

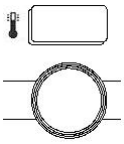
Zeitwähler mit digitaler Zeitanzeige 3-stellig



Mit dem Drehknopf wird die Garzeit eingestellt,
von **0:00** bis **24.0 Std**.
Dauerbetrieb„- - -“: Durch Drehung nach links.

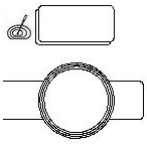
Zeitanzeige bis 10 Stunden im 1-Minutentakt, dann im 10-Minutentakt (Dreistellige Anzeige).

Temperaturwähler mit digitaler Temperaturanzeige



Mit dem Drehknopf wird die Gartemperatur eingestellt,
von **30° bis 300° C**.
Solange die Heizung eingeschaltet ist, leuchtet rechts unten im Display ein roter Punkt.
Durch Drehen des Knopfes während des Betriebs, kann die Ist-Temperatur abgefragt werden.
Nach 3 Sekunden wird wieder die Solltemperatur angezeigt.

Kerntemperaturwähler mit digitaler Anzeige

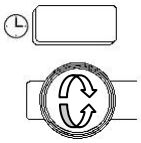


Kerntemperatur kann zu allen Betriebsarten dazugeschaltet werden.
Kerntemperaturbereich **20° - 99° C**
Mit dem Drehknopf die Kerntemperatur einstellen
Zeitanzeige bei KT automatisch *** - - - *** Dauerbetrieb
Durch Drehen des Knopfes während des Betriebs, kann die Ist-Temperatur abgefragt werden. Nach 3 Sekunden wird wieder die Solltemperatur angezeigt .

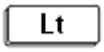
2.3 Auswahl / Änderung der Multi-Funktionstastenbelegung

Die Auswahl bzw. Änderung der gewünschten -Tastenbelegung ist nur im manuellen Bereich möglich. Durch Drücken der Kombi Taste und zusätzlich der **M**-Taste öffnet sich der Speicher, und ein akustisches Signal ertönt.

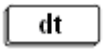
Über den Drehwähler Zeit kann die gewünschte Tastenbelegung ausgewählt werden:



Anzeige rE = Regenerieren



Anzeige Lt = Niedertemperatur-Garen



Anzeige dt = Delta T-Garen

Durch Drücken der **M**-Taste wird die Tastenbelegung gespeichert und mit einem akustischen Signal bestätigt.

Die **M**-Taste kann immer nur mit einer Sonderfunktion belegt werden.

Ein Abbruch aus dem **M**-Speicher ist jederzeit über die EIN/AUS-Taste möglich.

3. Inbetriebnahme des Kombidämpfers

Vor Inbetriebnahme des Gerätes: **Wasserhahn öffnen!**

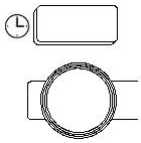
Taste EIN/AUS drücken, LED der Taste leuchtet: **Gerät ist betriebsbereit**.

3.1 Inbetriebnahme mit <u>einer</u> Betriebsart

Gewünschte Betriebsartentaste drücken

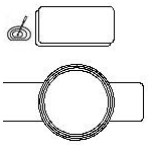
z. B. Dämpfen Kombidämpfen, Heißluft, Multifunktions-Taste

LED der Betriebsart leuchtet auf.



<u>Garzeit</u> mit dem Drehknopf einstellen

<u>Garraumtemperatur</u>
Grundeinstellung der gewählten Betriebsart wird angezeigt.
Mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur einstellen



<u>Kerntemperatur</u>
Kerntemperatur kann zu allen Betriebsarten dazugewählt werden.
In der Anzeige Zeit erscheint *** - - - ***.
<u>Soll-Kerntemperatur</u> mit dem Drehknopf einstellen.

Gerät beschicken
KT-Fühler mit der Spitze in die Mitte des Gargutes stechen.

<u>Clima -Aktiv® Feuchteregelung</u>
kann zu jeder Betriebsart außer Dämpfen dazugeschaltet werden.
Aktuelle Betriebsart kurz drücken.
Taste **Clima -Aktiv®** drücken - LED leuchtet

Start/Stop Taste drücken LED blinkt
LED der angewählten Betriebsart geht von leuchten in Blinken über.

Bei Bedarf **<u>Taste Manuelle Beschwadung</u>** drücken.

<u>Programm läuft ab</u>
Zeit läuft rückwärts, Doppelpunkte der Zeitanzeige leuchten
Bei Kerntemperatur wird die Soll-Temperatur angezeigt

Wird die Türe während des Programmablaufs geöffnet, so schalten der Gebläsemotor und die Heizung ab, die Garzeit wird für die Dauer der geöffneten Tür angehalten.

Der Programmablauf kann mit der Start/Stop Taste abgebrochen werden.

Programmende, Gerät schaltet automatisch ab.
Signal ertönt 30 Sekunden, kann mit der START/STOP Taste sofort abgeschaltet werden.

Zeit 0:00 und Temperatur des Programmschrittes
und LED der abgelaufenen Betriebsarten ist aus.

Memory
Die abgelaufenen Gardaten erscheinen wieder in den Anzeigen.
Alle LED´s der verwendeten Betriebsarten leuchten konstant.
Das Programm kann neu gestartet werden

Änderung der eingegebenen Daten während des Betriebs:

Betriebsartentaste drücken, gewünschte Änderung eingeben:
Zeit, Temperatur oder Kerntemperatur mit den Drehknöpfen verändern.
Die Änderungen werden ausgeführt, aber nicht gespeichert.

Wird das Gerät mit der **Taste EIN/AUS** abgeschaltet, erlöschen die eingestellten Betriebsdaten.

3.2 Combitronic® - kombinierte Betriebsarten

Eine Garkombination besteht aus maximal drei Betriebsarten, die in folgender festgelegten Reihenfolge ablaufen.

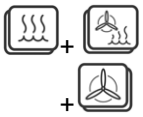
Dämpfen Kombidämpfen, Heißluft Multifunktions-Taste

Zu der jeweiligen Betriebsart werden die gewünschten Gardaten mit den Drehknöpfen eingestellt.

Betriebsart 1 Dämpfen	**Betriebsart 2** Kombidämpfen	**Betriebsart 3** Heißluft	**Betriebsart 4** M-Taste
x	**x**	**x**	**x**
x	**x**		**x**
x	**x**	**x**	
x		**x**	**x**
x			**x**
	x	**x**	**x**
	x		**x**
		x	**x**
x	**x**		
x		**x**	
	x	**x**	

Starten von kombinierten Betriebsarten:

2 Betriebsarten: Beide Betriebsartentasten gleichzeitig drücken.

 **3 Betriebsarten:** Zwei Tasten gleichzeitig drücken und die dritte Taste innerhalb von 5 Sekunden drücken.
Betriebsarten LEDs leuchten.
Combitronic® ist aktiviert und kann mit der **Start/Stop Taste** gestartet werden.

3.3 Kerntemperatur

Kerntemperatur kann zu allen Betriebsarten dazugeschaltet werden.
Wird die Kerntemperatur in mehreren Betriebsarten gleichzeitig angewendet, muss die Kerntemperatur in jeder Betriebsart erhöht werden.

Wird der KT-Fühler nicht gesteckt oder die Temperatur am Fühler ist höher als die angewählte Temperatur, ertönt der Summer. Der Garprozess startet nicht.

3.4 Zeitvorwahl

Mit dem Modus Zeitvorwahl kann man den Programmstart bis zu 24 Stunden im Voraus programmieren

Garprogramm eingeben oder aufrufen und Gerät beschicken.

Zeitvorwahl programmieren:

Taste Start/Stop ca. 3 Sekunden drücken , im Zeitdisplay erscheint **0:00**.

Mit dem Drehwähler Zeit, Zeitvorwahl eingeben wann das Gerät starten soll.

Start/Stop Taste kurz drücken LED blinkt, Zeitvorwahl läuft ab und danach startet das eingegebene Programm.

Zeitvorwahl löschen: Start/Stop Taste kurz drücken, LED erlischt

Aus hygienischen Gründen dürfen Lebensmittel nicht zu lange bei Zimmertemperatur gelagert werden.

4. Vorheizen / Kühlen / Active Temp

Für jedes Garprogramm kann die Zusatzfunktion **“Active Temp“** gewählt werden.

Bei der Funktion **“Active Temp“** wird die Garraumtemperatur des Gerätes auf eine eingegebene Soll-Temperatur gebracht.
Liegt die Garraumtemperatur unterhalb der Soll-Temperatur wird aufgeheizt.

Ist die Garraumtemperatur für das nachfolgende Garprogramm zu hoch, wird das Gerät über die Teilfunktion “Kühlen“ (Cool Down) abgekühlt.

Bei sehr hohen Temperaturen wird zuerst mit Luft gekühlt, dann mittels Dampferzeugung und bei einer Temperatur unter 100°C zusätzlich mit direkter Wassereinsprühung über die Auto Clean-Lanze.

Diese Teilfunktion “Kühlen“ (Cool Down) kann deaktiviert werden
siehe Abs. 9.1 → Einstellung Betriebsparameter.
“Active Temp“ verfügt dann in diesem Fall nur noch über eine Vorheizfunktion.

Während **“Active Temp“** dürfen sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.
Die Beschickung erfolgt erst nach Aufforderung durch akustisches Signal und
im Zeit-Display erscheint **Prh** und im Temperatur-Display erscheint **End**.

Manuelles Vorheizen
Hierbei wird **“Active Temp“** manuell aktiviert – je nach Bedarf.

- Die Funktion wird über die Taste **Vorheizen** angewählt und dem Garprogramm zugeschalten.
- Nach der Eingabe eines Garprogramms bzw. bei Anwahl eines abgespeicherten Programms kann **Active Temp** durch Drücken der Taste angewählt werden.
  Nach Betätigen der **Start** Tasten blinkt LED **Active Temp**, im Zeit-Display erscheint **„Prh“** und im Temperatur-Display erscheint die aktuelle Soll-Temperatur.
- Ist die Soll-Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal, im Zeit-Display erscheint **Prh** und im Temperatur-Display erscheint **End**.
- Das akustische Signal wird regelmäßig wiederholt bis die Tür geöffnet wird.
- Gerät beschicken, Tür schließen, Programm startet automatisch mit dem 1. Garschritt.
- Durch Öffnen der Türe während des Schrittes wird das Vorheizen/Kühlen unterbrochen.
  Nach Schließen der Tür wird der Vorheizvorgang bis zum Erreichen der Soll-Temperatur fortgeführt.
- Die Soll-Temperatur wird maximal 1 Stunde gehalten.
- Der Abbruch des Vorheizens mit Taste **“Active Temp“** führt zum direkten Übergang in den ersten Garschritt.

5. Sonderprogramme

5.1 HACCP (Option)

Es werden automatisch die tatsächlichen Gardaten während des Betriebs aufgezeichnet.

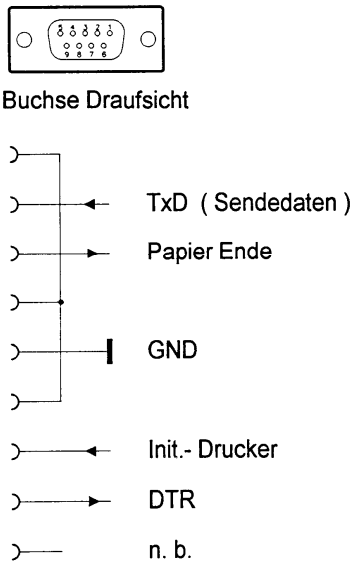
Die Daten können durch Anschluss an einen Drucker mit mindestens 40 Zeichen pro Zeile und mit einer seriellen Schnittstelle ausgedruckt werden. Drucker Einstelldaten: 9600,N,8,1.
Die Buchse für das Verbindungskabel befindet sich auf der rechten Seite in der Bedienblende.

5.1.1 Schnittstelle Verbindungskabel:

Stecker Nr.
EXTERN 9pol. Min-D Buchse

Funktion:
RS 232 C
Serielle Schnittstelle (9600, N, 8, 1)
9600 BAUD, 8 Datenbit, EVEN PARITY,
1 STOPBIT

➔ **Drucker anschließen**



DIP-Schalter Belegung Thermo- Drucker NP 104

1. Parallel Interface (DIP Switch 1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
ON	■	■	■	■	■		■	
OFF						■		■

Switch	SOLL
1	CR/LF: Carriage Return + LineFeed
2	40 Columns
3	Normal Character
4	Normal Zero
5...7	German
8	Not defined

2. Serial Interface (DIP Switch 2)

	1	2	3	4
ON				
OFF	■	■	■	■

Switch	SOLL
1	Parity Check
2	Even Parity
3, 4	9600 bps

5.1.2 Auswahl und Druck von Garprotokollen:

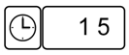
Das Verbindungskabel darf nur im ausgeschalteten Zustand von Drucker und Gerät ein- bzw. abgesteckt werden, sonst können Steuerung und/oder Drucker beschädigt werden.

Das Gerät muss eingeschaltet sein und es darf kein Garprogramm laufen.
Für die Erstellung von HACCP Protokollen ist es wichtig, dass am Gerät korrekte Uhrzeit und Datum eingestellt ist.

HACCP starten:

Taste Manuelle Beschwadung ca. 3 Sekunden drücken

Druckauswahl: **Es wird immer ein Tagesprotokoll ausgedruckt.**



Mit dem Drehknopf Zeit gewünschten Tag einstellen.

Mit dem Drehknopf Temperatur den gewünschten Monat einstellen.

Mit dem Drehknopf KT-Temperatur Jahr einstellen.

Drucken:

START/STOP Taste drücken Protokoll wird gedruckt.

HACCP beenden:

Drücken, es erscheint die automatische Grundeinstellung.

5.1.3 Ausgedrucktes Garprotokoll eines Garprogramms

```
----------------------------------------------------------------
Geraete Nr.     :100100
Geraetetyp      :Joker B 6-23
Ausdruckdatum   : 10.12.09  16:00                  ➔ Gesamtbetriebsstunden des Gerätes
Betriebsstunden :  1
KT alle 3 Minuten
----------------------------------------------------------------

Datum :  10.12.2009                                ➔ Datum des Garprogramms
Gargut:  8   9                                     ➔ Programm Nr.:
                                                   ➔ Programmstart
15:00   1 Soll   99°C            Feuchte  100%    ➔ Betriebsart Dämpfen = 100% Feuchte
15:10   1 00:10  h     Haltezeit  00:10  h
15:20   2 Soll  130°C            Feuchte   15%    ➔ Betriebsart Kombidämpfen = 15% Feuchte
15:30   2 00:10  h     Haltezeit  00:10  h
15:40   3 Soll  150°C            Feuchte    0%    ➔ Betriebsart Heißluft = 0% Feuchte
15:40   3 KT °C :67
15:45   3 KT °C  20  23  26  29  31  34  37  40   ➔ Aufzeichnung der Kerntemp. im 3 Minuten Takt
16:00   3 KT °C  43  46  49  51  54  57  60  63  66
16:30   3 00:00  h     Haltezeit  00:45  h        ➔ Haltezeit  wie lange die eingestellte Temperatur
                                                              gehalten wurde.
Gesamtenergieverbrauch:  1,4  kWh                  ➔ Energieverbrauch des Garprogramms
----------------------------------------------------------------

----------------------------------------------------------------
Geraete Nr.     :100100
Geraetetyp      :Joker B 6-23
Ausdruckdatum   : 10.12.09  16:00
Betriebsstunden :  1
KT alle 3 Minuten
----------------------------------------------------------------
Datum :  10.12.2009
Gargut:  0 NT                                      ➔ Betriebsart NT-Garen = 15% Feuchte
15:00   1 Soll   99°C            Feuchte  15%
15:10   1 00:10  h     Haltezeit  00:10  h

Gesamtenergieverbrauch:  0,5  kWh

----------------------------------------------------------------
```

6. Reinigungsprogramm und Pflege

6.1 Vollautomatische Reinigung mit Autoclean (Option)

Bedienung

Vor Inbetriebnahme des Kombidämpfers Joker B mit Autoclean, den Wasserhahn öffnen.
Ist die Wasserzufuhr geschlossen, oder der Wasserdruck zu gering ertönt ein Warnsignal.
Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nicht in Betrieb genommen werden.

Gerät ist Ausgeschaltet.
Zuerst Clima Activ Taste drücken und gedrückt halten
Zusätzlich **Ein/Aus** - Taste drücken.

A1 erscheint im Display und AUTOCLEAN ist aktiv.

Mit Temperaturwähler Regler Reinigungsprogramm wählen
Es können 6 verschieden Programme:
A1 für Ausspülen
A2 für Stufe 1
A3 für Stufe 2
A4 für Stufe 3
A5 für Stufe 4
In für Inbetriebnahme eingestellt werden.
In für Erstinbetriebnahme bzw. für Reiniger und Klarspüler wechseln

Start/Stop Taste drücken, das Reinigungsprogramm startet.

Start/Stop Taste gedrückt halten Zeitvorwahl Eingabe für Autoclean möglich.

AUTOCLEAN Programme:

Je nach Verschmutzung des Garraumes kann zwischen mehreren Programmen gewählt werden.

Anzeige im Display	Verschmutzung des Garraumes	Dauer Minuten :	Programmablauf
A1	Quickspülen des Gerätes bei leichter Verschmutzung oder zwischen den Garvorgängen im Tagesablauf.	ca. 2 Min.	Ausspülen mit Wasser
A2	Leichte Verschmutzung durch mehrfaches Zubereiten von Gemüse- und Fleischwaren.	ca. 50 Min.	Einweichen, 1 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
A3	Mittlere Verschmutzung durch mehrfaches Zubereiten von Brat- und Grillwaren.	ca. 1 Std. 20 Min.	Einweichen, 2 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
A4	Starke Verschmutzung durch wiederholtes Zubereiten von Gemüse, Brat- und/oder Grillwaren.	ca. 1 Std. 52 Min.	Einweichen, 3 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
A5	Extreme Verschmutzung durch laufendes Zubereiten von Brat- und Grillwaren mit starkem Einbrennen.	ca. 2 Std. 23 Min.	Einweichen, 4 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
In	Bei Kanister Wechsel bzw. bei Installation.	ca. 2 Min.	

Ist die Garraumtemperatur höher als 80°C, wird das Gerät durch eine integrierte Sicherheitsabkühlfunktion automatisch abgekühlt.

Es dürfen keine Spuren von Reiniger oder Klarspüler im Garraum sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird. Eventuell Schlauchbrause benutzen.

6.2 Zeitvorwahl für Autoclean

Die Zeitvorwahl ist auf max. 24 h begrenzt.

Start/Stop Taste gedrückt halten. Stellen Sie die gewünschte Startzeit mit dem Drehknopf Zeit ein.

Das Reinigungsprogramm Autoclean wird protokolliert.

Für die Erstellung von Autoclean Protokollen ist es wichtig, dass am Gerät die korrekte Uhrzeit und das Datum eingestellt ist siehe Abs. 9.1.

6.3 Manuelle Reinigung

Auf die Sauberkeit des Gerätes ist größter Wert zu legen. Die Erwärmung alter Fett -und Speisereste beeinträchtigt die Geruchs- und Geschmacksrichtung des Gargutes.

Reinigungsprogramm starten

gedrückt halten und Gerät mit einschalten.

Im Display Kerntemperatur wird angezeigt.

Mit Reinigungsprogramm starten.
Das Gerät heizt bzw. kühlt auf Vorgabewerte (Temperatur max. 60°C) ab und weicht die Ablagerungen auf.

Sind die Vorgabewerte erreicht Anzeige ,
blinkt die Anzeige und akustisches Signal ertönt.
Gerätetüre öffnen Signal geht aus. Garraum manuell mit Reiniger einsprühen.

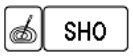
Bitte verwenden Sie ausschließlich die **Eloma Reinigungsmittel**.
Dieser Reiniger ist geprüft und speziell für diesen Einsatz konzipiert.
Fremdreiniger können Korrosionsschäden an Dichtungen und Garraum verursachen.
Die Eloma GmbH haftet nicht für Folgeschäden durch Verwendung von Fremdreiniger, und der Garantieanspruch erlischt.
Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Reinigers.
Gerätetüre schließen, Reiniger einwirken lassen.
Die eingebrannten Fett- und Speisereste werden aufgeweicht.
Ist das Ende der Einwirkzeit erreicht ertönt ein akustisches Signal.

Im Display Zeit blinkt die Anzeige .
Türe öffnen und Garraum gründlich mit Wasser (mit der Schlauchbrause) ausspülen.

Türe schließen. Im Display Zeit wird angezeigt. Garraum wird getrocknet.

Ist der Garraum getrocknet ertönt ein akustisches Signal und im Display Zeit .

Erscheint im Display Kerntemperatur die Anzeige ist das Reinigungsprogramm beendet.

Nach einem Stromausfall erscheint im Display Kerntemperatur die Anzeige  .
Durch betätigen des Drehknopfs Kerntemperatur verschwindet die Anzeige

und der Kombidämpfer kann mit eingeschaltet werden.

Die Kombidämpfer sind mit einer Schlauchbrause ausgestattet.
Diese darf nur zum Ausspülen des Gerätes benutzt werden, nie zum Reinigen der Außenflächen!
Bleiben Reste des Reinigers im Garraum, können Korrosionsprobleme auftreten und Lebensmittel mit Reinigungsmittel in Kontakt kommen.

Gerät trocknen, Tür des Garraums offen lassen, damit der Garraum gut belüftet wird.

7. Hinweise zur Betriebssicherheit

Verwenden Sie ausschließlich Eloma Multi-clean Spezialreiniger und
Eloma Multi-clean Klarspüler.
Diese Reiniger sind geprüft und speziell für diesen Einsatz konzipiert.
Fremdreiniger können Korrosionsschäden an Dichtungen und Garraum verursachen.
Die Eloma GmbH haftet nicht für Folgeschäden durch Verwendung von Fremdreiniger, und der Garantieanspruch erlischt.
Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Reinigers.

Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden.

Austauschen bzw. Nachfüllen von Reiniger und Klarspüler:
Die Hinweise des Herstellers beachten und Schutzhandschuhe, Schutzbrille sowie Schutzkleidung tragen.

Während das Autoclean läuft, darf die Tür aus Sicherheitsgründen nicht geöffnet werden.
Reiniger, Klarspüler und heißes Wasser können herausspritzen.
Muss die Tür im Ausnahmefall doch geöffnet werden, muss Autoclean abgebrochen werden.

Vor längerer Außerbetriebnahme muss das Autoclean-System gründlich mit lauwarmen Wasser gespült werden um Verklebungen durch Reiniger und Klarspüler vorzubeugen.
Am Kanister Verschraubungen lösen und Schlauchenden mit Sieb in Behälter mit warmen Wasser einhängen.
Autoclean Stufe Ausspülen durchführen und Gerät ausspülen bis kein Reiniger mehr in den Schläuchen bzw. im Gerät vorhanden ist.

Vorbereitungen zur Reinigung

Vor Beginn der Reinigung sollte durch eine Sichtkontrolle sichergestellt werden, dass die

Kanister genügend Reiniger und Klarspüler enthalten.

Ist das nicht der Fall, müssen die Kanister ausgetauscht bzw. nachgefüllt werden.

Anschlüsse beachten, Rot an Reiniger und Blau an Klarspüler!

Darauf achten, dass der Garraum leer ist.

Wechsel der Kanister von Reiniger und Klarspüler

Ist in den Kanistern nicht mehr genügend Reiniger oder Klarspüler enthalten, müssen sie ausgetauscht werden

Anschlüsse beachten, Rot an Reiniger und Blau an Klarspüler!

Abbruch eines laufenden Reinigungsprogramms

Das Gerät besitzt folgende Sicherheitsvorkehrungen damit bei einem Abbruch eines Reinigungsprogramms keine Rückstände von Reiniger oder Klarspüler im Garraum bleiben.

Wird ein Reinigungsprogramm abgebrochen, kann das Gerät erst nach Durchführung eines Klarspülganges weiter betrieben werden.

Abbruch durch Stromausfall oder Ausschalten des Gerätes mit .
Ist der Stromausfall beendet, erscheint im Display **AC**.

Wird die Taste

gedrückt, startet das Gerät Autoclean-Ausspülen.

8. Wissenswertes

8.1 Störungsmeldungen

Fehler Err	Beschreibung	Fehlerbehebung
001	Türe auf	Türe schließen
111	Fühler Garraum kein Signal	Kundendienst anrufen!
113	Kerntemperaturfühler defekt	Warnung! (Löschung mit Knebeldrehung) Kundendienst anrufen! Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!
114	Kerntemperaturfühler defekt	Warnung! (Löschung mit Knebeldrehung) Kundendienst anrufen! Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!
115	Kerntemperaturfühler defekt	Warnung! (Löschung mit Knebeldrehung) Kundendienst anrufen! Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!
116	Kerntemperaturfühler defekt	Warnung! (Löschung mit Knebeldrehung) Kundendienst anrufen! Ein Notbetrieb ohne KT-Messung ist möglich!
117	Fühler Wrasenablöschung	Warnung! Betrieb möglich Kundendienst anrufen!
127	Fühler Wrasenablöschung	Warnung! Betrieb möglich Kundendienst anrufen!
212	Übertemperatur Garraum	Kundendienst anrufen!
311	Kein Wasserdruck	Garbetrieb: Warnung / Autoclean: Pause Wasserhahn öffnen. Zu niedriger Wasserdruck bauseits beseitigen. Druckschalter auf Funktion überprüfen. Achtung! Gerät macht im Autoclean eine Pause! Das Gerät kann ohne Wasser im Kochbetrieb eingesetzt werden!
313	Schlauchbrause abgeschaltet	Warnung! Die abgeschaltete Schlauchbrause erscheint als quittierbare Meldung.
511	Steuerbaugruppe	Warnung! Baugruppentemperatur über 65°C Luftansaugfilter in der Bedienblende reinigen
512	Steuerbaugruppe	Betriebsstop Baugruppentemperatur über 70°C Kundendienst anrufen!

8.2 Störbeseitigung

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet, versuchen Sie kleine Störungen nach Tabelle selbst zu beheben.

Falls Sie die Störungsursache nicht selbst beheben können:
Gerät ausschalten, stromlos machen und Wasserhahn schließen. Kundendienst benachrichtigen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten	Externer Hauptschalter hat ausgeschaltet	Hauptschalter einschalten
	Sicherung hat ausgelöst	Sicherrungen in der Hausverteilung überprüfen
	Die Umgebungstemperatur des Gerätes war für längere Zeit unter +4°C	Garraum auf über 20°C erwärmen. Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden.
Keine Dampferzeugung.	Wasserhahn ist nicht geöffnet.	Wasserhahn öffnen.
Wasser im Garraum läuft nicht ab.	Ablauf ist verstopft.	Ablaufsieb säubern, Geräteablauf durchspülen Bauseitiges Ablaufsystem reinigen/prüfen.
Weiße Flecken im Garraum	Wasserhärte zu hoch	Wasserenthärter vorschalten
Schwarze Flecken im Garraum.	Wasserqualität schlecht.	Das Wasser filtern, Installationsanleitung beachten.
	Falscher Reiniger.	Eloma Reiniger verwenden.
Wasser tropft aus Gerätetür	Türdichtung verschlissen oder beschädigt	Türdichtung tauschen Siehe auch Pflege Türdichtung. Kundendienst verständigen.

8.3 Gerät außer Betrieb nehmen

Mit der Taste Gerät ausschalten. LED an der Taste erlischt.

Bei längeren Betriebspausen Gerät ausschalten, vom Netz trennen und Wasserhahn schließen.

Türe bei längerer Nichtbenutzung offen lassen.

9. Geräteeinstellungen

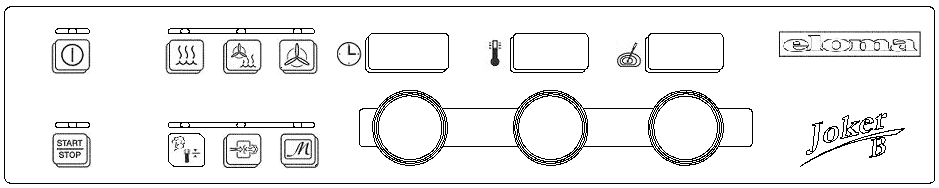
9.1 Einstellung Betriebsparameter Joker B

Wenn das Gerät ausgeliefert wird, sind die Betriebsparameter korrekt eingestellt.
Sollte es trotzdem notwendig sein z.B. Zeit und Datum zu ändern (Sommer- / Winterzeit, Ungenauigkeit) bitte wie folgt verfahren:
Das Gerät muss eingeschaltet sein und es darf kein Garprogramm laufen.

Zeit 1:23 einstellen Taste manuelle Beschwadung mind. 2 Sekunden drücken.

Im Zeit-Display kurze Anzeige der Software-Version, danach **Pr** und im Temperatur-Display **End**

Über die Drehwähler Zeit und Temperatur kann man nun die verschiedenen Parameter wie in der Tabelle dargestellt eingeben.



Zeit-Display Drehwähler **Temperatur-Display Drehwähler** **Kerntemperatur-Display Drehwähler**

Ebene	Pos	Kommentar	Min	Max	Einheit ServicePrg	Einstellwerte
1	101	Stunden	0	23		00-23
1	102	Minuten	0	59		00-59
1	103	Tag	1	31		1-31
1	104	Monat	1	12		1-12
1	105	Jahr	0	99		0-99
1	106	Format Datum	0	1		0: TMJ24; 1: TMJ12
1	107	So/ Wi Umschaltung	0	1		0: Aus; 1: Europa
1	108	Einheit °C,°F	0	1		0: °C ; 1: °F
1	109	Sprache	0	1		0: deutsch; 1: englisch
1	110	Signalzeit Programmende	0	999	sec	30 sec
1	111	Signalzeit Garschrittende	0	10	sec	0
1	112	Show Mode	0	1		0: aus; 1: ein
1	113	Licht aus bei Türe auf	0	1		0: aus; 1: ein
1	114	Geräteadresse	0	99		
1	115	Protokollierungzeit der Kerntemperatur	0	30	sec	
						Protokoll Typ 1
1	117	No Cool-Down	0	1		0: Cool-Down enabled 1: Cool-Down disabled
1	119	Abschaltbare Schlauchbrause	0	1		1=eingeschaltet 0=ausgeschaltet

Nach Einstellung bzw. Änderung der Betriebsparameter Abspeichern mit START/STOP.
Das Gerät ist wieder betriebsbereit, Zeit-Display zeigt 0:00 und Temperatur-Display 99°C.

10. Tägliche Pflege

Auf die Sauberkeit des Gerätes ist größter Wert zu legen. Die Erwärmung alter Fett-und Speisereste beeinträchtigt die Geruchs- und Geschmacksrichtung des Gargutes.

Pflege der Türdichtungen

Die Lebensdauer der Dichtung hängt stark von der Pflege ab.
− Fette und scharfe Reinigungsmittel greifen das Dichtungsmaterial an und beschleunigen den Verschleiß

Beachten Sie daher bitte folgende Pflegehinweise:

− Reinigen Sie die Dichtung täglich mit einem milden, Fettlösenden Reinigungsmittel von Hand

− Mittels klarem Wasser die Reiniger-Rückstände entfernen

− Die Türe über Nacht offen lassen, damit sich die Türdichtung entspannen kann.
Auch bei Nichtgebrauch des Gerätes soll die Türe offen bleiben.

− Überprüfen Sie die Dichtung regelmäßig auf Beschädigungen.
Lassen Sie eine beschädigte Dichtung auswechseln. Damit verhindern Sie Dampf-/Luftaustritt.

− Auch bei Geräten mit Autoclean Reinigungssystem muss die Dichtung von Hand gereinigt werden.

Türgläser reinigen:

Die Türe ist zweiteilig. Die Innenscheibe lässt sich zum Reinigen aufschwenken. Gläser nur mit weichem Lappen reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Glasflächen reinigen:

Nur mit weichem Lappen reinigen, keine scheuernden Putzmittel verwenden.

Außenflächen reinigen:

Fettlösendes Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.

Von außen darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.
Siehe „Sicherheitsregeln für Küchen“ der Berufsgenossenschaften.
Nicht mit Wasser in den heißen Garraum spritzen.

Fettfilter reinigen:

Der Fettfilter ist bei der täglichen Reinigung des Garraums mit zu reinigen.
Bei starker Verschmutzung empfehlen wir ein Reinigungsbad oder die Reinigung in der Spülmaschine.

Wir empfehlen mit zwei Filtern bzw. Filtersätzen zu arbeiten
immer im Reinigungsbad liegt.

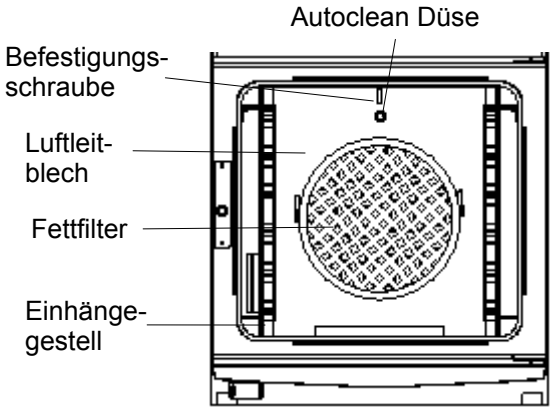
Fettfilter mit klarem Wasser gründlich durch spülen.

Abtropfrinne reinigen:

Abtropfrinne in der Türe und Abtropfwanne unter der Türe wöchentlich,
bzw. je nach Verschmutzung reinigen.

Ablaufsieb reinigen.

Garraum hinter dem Luftleitblech reinigen:



Wöchentlich, bzw. je nach Verschmutzung reinigen.

Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

Fettfilter herausnehmen wenn vorhanden

Einhängegestelle aushängen

Befestigungsschrauben am Luftleitblech entfernen

Luftleitblech herausnehmen

Ablaufsieb reinigen

Innenraum reinigen

Nach dem Reinigen alles in umgekehrter Reihenfolge einsetzen.

Ohne Luftleitblech darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden!

EG-Konformitätserklärung / EC Declaration of Conformity

Hersteller / Manufacturer

Eloma GmbH
Innovative Koch und Backtechnik
Otto-Hahn-Straße 10

D-82216 Maisach

Produktbezeichnung / Product name: Großküchen- Heißluftdämpfer / Combi steamer for commercial use

Geräte / Appliances:

Joker B 6-23; Joker T 6-23;
Multimax A 6-11; Multimax A 10-11; Multimax A 20-11;
Multimax B 6-11; Multimax B 10-11; Multimax B 20-11;
Multimax B 12-21; Multimax 20-21;
Genius T 6-11; Genius T 10-11; Genius T 20-11;
Genius T 12-21; Genius T 20-21

Erfüllte Richtlinien / Guidlines satisfied:

Der Hersteller erklärt, dass die oben genannten, von ihm hergestellten Heißluftdämpfer den folgenden Richtlinien und Normen entsprechen.
The manufacturer hereby declares that his combi steamers, as listed above, comply with the following directive standards.

Maschinenrichtlinie 2006/42/EG / Machinery Directive 2006/42/EG
Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG / EMC 2004/108/EG

Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG werden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

The protection goals of Low Voltage Directive 2006/95/EC comply with Annex I, Nr. 1.5.1 of the Machinery Directive.

Angewandte Normen / Applicable standards

Die Geräte erfüllen die Sicherheitsanforderungen der folgenden europäischen Normen:
The appliance are in compliance with the safety requirements of the following European standards:

EN ISO 12100-1:2003 + A1:2009
EN ISO 12100-2:2003 + A1:2009
EN ISO 14121-1:2007
EN 60335-2-42:2003 + A1:2008
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008
EN 55014-1:2006; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:2006; EN 55014-2:2002

Qualitätsmanagement / Quality management:

Die Konformitätserklärung erlischt bei nicht verwendungsgemäßer Benutzung sowie bei konstruktiver Veränderung, die nicht von uns als Hersteller schriftlich bestätigt wurde.

The declaration will become invalid by inappropriate usage as well as changes in consrtruction were not confirmed in writing by us as a manufacturer.

Die Eloma GmbH wendet ein zertifiziertes Qualitätsmanagement- System nach EN ISO 9001 an.
Eloma GmbH applies a certified quality management system in accordance with EN ISO 9001.

Dokumentationsbeauftragter / Person authorized to compile the technical file:
Hans Hommen Technische Dokumentation Eloma GmbH

Maisach, den 1.01.2010

i.V. .....

Ilmar Neumeister
Geschäftsleitung Produktentwicklung / Executive Board Engineering

Deutsch
Art. Nr.: bed_500787_jt_1v2_de

Eloma GmbH · Innovative Koch- und Backtechnik · Otto-Hahn-Straße 10 · 82216 Maisach / Germany
Phone: +49 (0) 8141 395-0 · Fax: +49 (0) 8141 395-130 · info@eloma.com · www.eloma.com